



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Neues von der Stange! Die Spargelsaison startet schon vor Ostern.

Deutschland spargelt an und schürt damit die Vorfreude der Spargelliebhaber auf „weiße“ Feiertage.

Berlin, 29. März 2021. Je früher der erste Spargel gestochen wird, umso größer die Begeisterung der deutschen Spargelliebhaber! Denn die kommen damit deutlich länger in den delikaten Spitzengenuss aus heimischem Anbau, der traditionell am 24. Juni, dem Johannistag endet. Grund für den frühen Saisonbeginn sind die mancherorts üblichen Verfrühungstechniken – darunter der geschützte Anbau in Folientunneln oder die Bodenbeheizung. Ein Verfahren, bei dem die Spargelwurzeln durch Rohre mit warmem Wasser zum frühzeitigen Treiben angeregt werden. Da der Anbau mit Abwärme aus Biogas-Anlagen oder Kraftwerken sehr aufwändig ist, wird er nur von wenigen Spargelbauern betrieben. Das Angebot dieses „frühen Spargels“ ist daher eher gering und dementsprechend teuer. Das dürfte sich jetzt so langsam ändern, wo nun auch der Startschuss für das erste Edelgemüse aus unbeheiztem Anbau gefallen ist.

Weltmeister im Spargelessen

Dass Deutschland eine Nation von Spargelliebhabern ist, zeigen vor allem die Zahlen. Jeder Deutsche hat im letzten Jahr rund 1,2 kg* Spargel verzehrt – und zwar vorzugsweise weißen Spargel (0,93 kg**). Dafür gab ein Haushalt im Durchschnitt 8,82 Euro pro Kilo aus**. Wurden 2010 noch 89,800 Tonnen Spargel in Deutschland geerntet, sind es im Rekordjahr 2018 ganze 133.000 Tonnen und im Corona-Jahr 2020 immerhin 107.000 Tonnen gewesen**. Übrigens ist Niedersachsen, wenn auch später dran, so doch der absolute Spitzenreiter beim Spargelanbau. Von dort kamen fast 27.000 Tonnen der geernteten Stangen. Gefolgt von Brandenburg und Nordrhein-Westfalen mit jeweils rund 19.000 Tonnen und Bayern mit ca. 15.500 Tonnen***.

Hoch im Kurs: Spargel aus der Region

Deutsche „Spitzengenießer“ lieben ihren Spargel regional und saisonal. Deshalb werden hierzulande auf mehr als 22.000 Hektar gut 83,5% des in Deutschland gekauften Spargels angebaut*. (Quellen: *AMI, Destatis,

AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels, *Statistisches Bundesamt)



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de/
pressemitteilungen/](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/pressemitteilungen/)

Alle Rezepte zum downloaden:
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de/
rezepte/](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de/rezepte/)



© BVEO / Ariane Bille /
Spargel-Quinoa-Bowl

Die ersten Spitzen blitzen!

Das Frühjahr ist nicht nur für Genießer, sondern auch für die Spargelzüchter selbst immer wieder eine spannende Zeit. Denn der heiß erwartete Saisonbeginn lässt sich nur schwer voraussagen, da er äußerst wetterabhängig ist. Feine Risse auf der Oberseite der Erdwälle verraten aber, ob und welche der frischen Triebe soweit sind. Vorsichtig und in Handarbeit muss dann Stange für Stange freigelegt werden, bevor das Spezialmesser in der Tiefe angesetzt und der Spargel gestochen wird. Auf diese Weise werden jetzt täglich die Spargeldämme nach neuen sprießenden Stangen abgesucht.



© BVEO / shutterstock / barmalini
blitzende Spargelspitzen

„Spitzen“-Prognose für Nord, Süd, Ost und West

Traditionell ist der Süden immer ein paar Tage früher dran als der Norden. Der Blick in die Spargeldämme ist aber in ganz Deutschland vielversprechend! In Brandenburg wird der Saisonbeginn ab 8. April, also zum Ende der KW 14 erwartet.



© BVEO / shutterstock / barmalini
Spargelernte

Judith Beicht, Produktmanagerin bei der **Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG** freut sich über den Erntebeginn: „In der Pfalz wird der erste Spargel seit der KW12 geerntet. Bis Ostern werden zunächst kleinere Mengen für den Verkauf in den Hofläden und auf Wochenmärkten erwartet. Mit größeren Erntemengen, die dann an den LEH geliefert werden, rechnen wir zeitnah nach Ostern.“

Auch **Walter Meyer**, Verkaufsleiter beim **Erzeugergroßmarkt Langförden-Oldenburg eG** ist guter Dinge für den Nordwesten: „Wir rechnen in KW 13/14 vorerst nur mit Kleinstmengen Spargel aufgrund der Frostnächte. Die ersten relevanten Mengen für den LEH werden in KW 15 erwartet. Die Betriebe haben nach wie vor Respekt vor der aktuellen Situation, was die Planung von Saisonarbeitskräften angeht. Es sind ausreichend Saisonarbeitskräfte angefordert, aber ob diese auch alle kommen, wird man sehen, wenn es soweit ist.“



© BVEO / shutterstock / Ververidis Vasilis
frischer weißer Spargel

Im Süden stehen die Vorzeichen gut für die beginnende Spargelsaison. **Hans Lehar**, Geschäftsführer bei der **Obst- und Gemüse-Absatzgenossenschaft Nordbaden eG** resümiert: „Wir erwarten trotz der derzeit nasskalten Temperaturen in der Osterwoche bzw. spätestens danach die ersten Anlieferungen aus verfrühten Anlagen ohne Bodenheizung. Durch die „frostigen“ Tage der letzten Woche und den bei der Spargelwurzel angekommene „Kältereiz“ wird dieser bei Sonnenschein und steigenden Temperaturen schnell aktiv. Dann beginnt für die deutschen Spargelanbaugebiete offiziell die Spargelsaison, auf die man sich freut und in Corona-Zeiten auch mit Sorgen entgegen blickt. Werden die dringend erforderlichen Saisonarbeitskräfte aus Osteuropa verfügbar sein? Darf die Gastronomie als wichtiger Absatzkanal



© BVEO / shutterstock / juefraphoto
grüner und weißer Spargel

wieder öffnen? Werden die wesentlich höheren Produktionskosten durch die Abstands- und Hygienevorgaben in den Unterkünften und Betrieben durch höhere Markterlöse gedeckt? Bleibt man vor einer Corona-Infektion und evtl. Quarantäne-Maßnahmen verschont und kann die Ernte planmäßig eingebracht werden? Viele Fragen, die die gesamte Landwirtschaft in den nächsten Wochen und Monaten beschäftigt. Auf eine Frage gibt es jedoch eine eindeutige Antwort: Alle freuen sich auf das erste Spargelgericht aus frisch geerntetem Spargel aus Deutschland.“

Auch im Osten und Westen ist man überwiegend optimistisch. „Durch die kalte Witterung ist die Spargelsaison im Westen rund 14 Tage später gestartet als im letzten Jahr. Seit der zweiten Märzwoche gibt es im Handel den ersten niederrheinischen und rheinländischen Spargel aus beheiztem Anbau“, berichtet **Alexander Scheufen**, Vertriebsleiter Gemüse bei **Landgard West Obst & Gemüse**. „Ab Ende März starten unsere Mitglieder nun auch mit der Ernte von Freilandspargel unter Folie. Dabei rechnen wir im Westen mit guten Mengen und Qualitäten, so dass wir gemeinsam mit den Betrieben im Rheinland, am Niederrhein und im Spreewald trotz der sehr herausfordernden Produktionsbedingungen aufgrund der Corona-Pandemie insgesamt positiv in die Spargelsaison blicken.“



© BVE0 / shutterstock / imagebroker.com
Spargelanbau aus der Luft



© BVE0 / shutterstock / Graciellademonne
Spargel in multicolor

Wissenshunger

Power

Ob weiß, grün oder violett: Spargel ist immer ein Volltreffer – für den Gaumen ebenso wie die Gesundheit. Denn das Sprossengemüse enthält viele Vitamine und Mineralstoffe.

Weiß versus Grün

Weißer Spargel bleibt bis zur Ernte unter der Erde und ist deshalb fein im Geschmack. Durchbricht er doch einmal den Boden, bildet er den natürlichen Pflanzenstoff Chlorophyll, den er für die Fotosynthese benötigt. Seine Spitzen verfärben sich dadurch violett. Die Stangen schmecken dann intensiver. Grüner Spargel wächst komplett über der Erde. Er besitzt eine besonders würzige Note.

Einkauf und Lagerung

Erntefrischer Spargel glänzt, besitzt geschlossene Spitzen und lässt sich nicht biegen. Seine Schnittstellen sind sauber und feucht. Eingeschlagen in ein feuchtes Geschirrtuch hält sich frischer Spargel im Kühlschrank zwei bis drei Tage. Für die spargellose Zeit gilt: Die Stangen können im geschälten Zustand problemlos eingefroren



© BVE0 / shutterstock / hlphoto
Spargel grün/weiß



© BVE0 / shutterstock / Finecki
Jede Menge Spargel

werden. Für die Zubereitung danach, den Spargel nicht auftauen, sondern eiskalt ins kochende Wasser geben.

Vielseitigkeit

Spargel ist in jeder Form eine gute Wahl! Roh schmeckt er besonders gut in einer Senf- oder Balsamico-Vinaigrette zu frischen Blattsalaten, Fischgerichten oder Geflügelfleisch. Gekocht ist Spargel eine Delikatesse, die mit Sauce Hollandaise, Schinken und Kartoffeln oder ausgefallen als Ragout, Gratin oder zu Gorgonzola-Nudeln schmeckt. Gebraten ist das Stangengemüse zusammen mit Parmesan und Ei eine köstliche Variante.

Zubereitung

Weißer Spargel immer vom Kopf bis zum Schnittende mit einem Sparschäler abziehen. Traditionell wird Spargel gekocht, kann aber auch gedünstet, gedämpft oder gebraten oder gegrillt werden. Dabei gehen deutlich weniger Vitamine und Spurenelemente verloren.

- **Tip:** Eine Prise Zucker im Kochwasser verleiht Spargel einen besonders guten Geschmack.



© BVE0 / shutterstock / JeniFoto
Salatzubereitung mit grünem Spargel



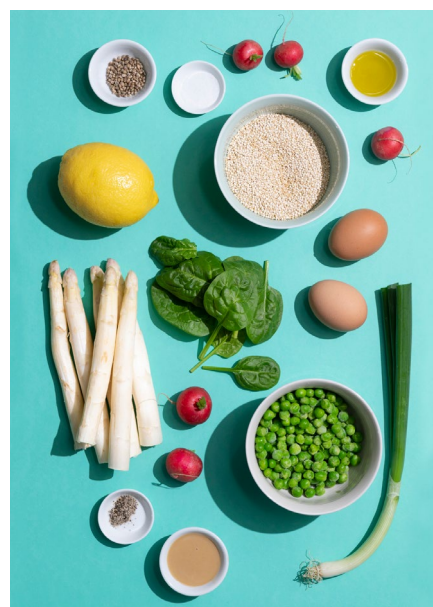
© BVE0 / shutterstock / eugeniek
geschälter Spargel

Spargel-Quinoa-Bowl

Einen Versuch wert ist vor allem unsere „Spargel-Quinoa-Bowl“
Knackig frisch, leicht und definitiv ein Hingucker beim Oster-Lunch.

Zutaten für 2 Personen:

- 120 g Quinoa
- 6–8 Stangen weißer Spargel
- 5 Radieschen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Handvoll Baby-Spinat
- 1–2 EL Olivenöl
- 100 g TK Erbsen, aufgetaut
- Meersalz und Pfeffer
- 2 Eier
- 2 TL Tahini
- 2 TL Hanfsamen
- ½ Zitrone



© BVE0 / Ariane Bille /
Zutaten

Zubereitung:

Leicht / vegetarisch / Zubereitungszeit: 15–20 Min.

- Quinoa nach Packungsanleitung zubereiten und anschließend in eine Schüssel geben.
- Währenddessen Spargel schälen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Radieschen putzen, Strunk entfernen und vierteln. Frühlingszwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Spinat waschen, trocken schüteln und beiseitestellen.
- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Spargel, Radieschen und Erbsen darin etwa 8–10 Min. bissfest anbraten. Frühlingszwiebeln hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Quinoa geben, vermischen, auf zwei Bowls verteilen und Spinat darüber streuen.
- Zum Schluss Spiegeleier braten und auf die Bowls geben. Jeweils 1 TL Tahini, Hanfsamen und 1 Spritzer Zitronensaft darüber verteilen und sofort genießen.

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss aller Erzeugerorganisationen und weiterer Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.



© BVEO / Ariane Bille / Zubereitung



© BVEO / Ariane Bille / Zubereitung



© BVEO / Ariane Bille / Zubereitung



© BVEO / Ariane Bille / Spargel-Quinoa-Bowl

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.